Rok VIII. Tarnów, dnia 31-go lipca 1908 r. Nr. 14.



Wychodzi 15-go i ostatniego każdego miesiąca.

GŁOS ROLNICZY

Pismo popularne, ilustrowane, poświęcone wszelkim gałęziom gospodarstwa wiejskiego

PRZEDPŁATA ROCZNA przesyłana wprost do Redakcyi, wynosi w Austryi 4 k. 50 h., w Niemczech 4 marki, w Rosyi i Król. Polskiem 2 rs. 50 kop.

Ogłoszenia jednorazowe oblicza się po 20 hal. od 1-go wiersza, pismem drobnem przy powtórnem umieszczeniu opuszcza się 15% rabatu.

Reklamacye nieopieczętowane są wolne od opłaty pocztowej. Termin reklamacyi dni 14.

Wyrób wędlin.

Z mięsa wieprzowego bywają wyrabiane najpowszechniej: kiszki, salcesony i kiełbasy.

1) **Kiszki** rozróżniamy; krwawe, kaszane, wątrobiane i pasztetowe.

a) *Kiszka krwawa* (bułczana). Do ¾ litra wrzącego smaku, wygotowanego z świeżyzny (głowy, serca, płuc i t. p.) wrzuca się tyle krajanych bułek suchych, by one ten smak wypiły. Zrobiwszy to zalewa się te bułki taką ilością cedzonej krwi, by się takowe dobrze na krwawo zafarbowały. Oprócz tego dodaje się do nich ¼ kg. tartej wątroby i ½ kg. ugotowanej, drobno siekanej słoniny z podbrzusza albo z ugotowanego podgardla. Mięszaninę tę zaprawia się: solą, pieprzem, angielskiem zielem i majrankiem, według upodobania, a co smakiem wyczuwać potrzeba. (Mniej więcej do 2½ kg. tej masy potrzeba będzie 125 gr. soli, 2½ gr. pieprzu, 1 gr. angielskiego ziela i tyleż majranku. Przyprawy te muszą być mielone). Masą tą, dobrze wymięszaną, napycha się jelita grube (cylindryczne), pocięte na kawałki 20 do 25 cm. długie. Po nadzianiu zaszpila się końce kiszek drewnianymi kołeczkami, poczem wrzuca się je do wody i gotuje mniej więcej przez 15 do 20 minut. Po ugotowaniu wrzuca się je do zimnej wody, a gdy ostygną wyjmuje i układa na stolnicy.

b) *Kiszka kaszana*. Dwie litry tatarczanej kaszy, dobrze z plew przebranej, zalewa się w polewanym, blaszanym garnku wrzącym smakiem i wstawia do gorącej kąpieli, tj. do większego garnka napełnionego gorącą wodą. Potem dodaje się tyle krwi wieprzowej, cedzonej przez sito, by się kasza zafarbowała. Niekiedy do tej masy dodają ¼ klg. tartych skwarków, ½ klg. drobno siekanej wątroby, jeżli tej ostatniej mamy na tyle i jeden płat płuc, gotowanych i drobno usiekanych. To wszystko zaprawia się według upodobania: solą, pieprzem, zielem angielskiem i majrankiem. Przyprawy mają być starte na miał. (150 gr. soli, 3 gr. pieprzu, 1½ gr. angielskiego ziela i ½ łyżki majranku powinno na tę masę wystarczyć). Po dokładnem wymięszaniu napycha się tą masą, używając do tego celu maszynki, jelita najgrubsze (fałdowane) i przewiązuje w kawałki 15 cm. długie lub zaszpila kołeczkami. Po zrobieniu kiszek gotuje się je, mniej więcej, przez 30 minut. Ugotowane wybiera na niecki i wynosi w chłodne miejsce n. p. do przewiewnej piwnicy.

c) *Kiszka wątrobiana* (podgardlana). Pół wątroby, nieco parzonej, by była biała (od samej surowej wątroby kiszki czernieją) ściera się na młynku, albo siecze tasakiem na miał i przefasowuje przez sito. Do tego dodaje się 2 kg. na miękko ugotowanego, mielonego podgardla i jeden płat płuc gotowany i dwa razy mielony, a także 2 jajka całe, ubite na pianę, również 10 bułek bardzo miałko tartych albo moczonych we wodzie i następnie wyciskanych. To wszystko przyprawia się solą i korzeniami, według upodobania. (Dać 150 gr. soli, łyżeczkę pieprzu, szczyptę angielskiego ziela i tyleż majranku i kosztować czy wystarczy). Oprócz tego jedną tartą cebulę wygotowuje się w ¼ litra smalcu, a po wygotowaniu przecedza przez sito i wlewa do materyałów poprzednio przygotowanych. Po należytem wymięszaniu, wypełnia się tą masą cienkie kiszki, robiąc z nich kawałki na 12 do 15 cm. długie. Tak sporządzone kiszki wrzuca się do baniaka, w którym gotowało się mięsiwo i utrzymuje we wrzeniu przez 25 do 30 minut. Po ugotowaniu wrzuca się je do zimnej wody, a gdy ochłódną, układa na stolnicy.

d) *Kiszka pasztetowa*, z niemiecka leberką zwana. Bierze się połowę wątroby wykielowanej, (masarski wyraz, który znaczy tyle, co na pół parzonej), inaczej kiszka nie byłaby białą. Do niej dodaje się podgardla białego, w tej ilości, co i wątroby. Wątrobę wraz z podgardlem miele się na młynku, a przefasowawszy przez sito, mięsza z ¼ klg. gotowanej, w drobne kostki krajanej, słoninki. Do tej mieszaniny dodaje się, obrany z błon, i miałko zmielony mózg, a także dwie bułki tarte, przysmażane, wbija 2 lub 3 całe jaja i wlewa ⅛ litra tłuszczu, w którym wysmażono cebulkę tartą. Z przypraw dodaje się soli, muszkatałowej gałki i białego pieprzu (wszystko tarte), a przyprawia według smaku. Po należytem wymięszaniu, przy pomocy maszynki napycha się kiszkę, odbytnicę (zwaną po masarsku kapianką) i w kawałkach

25 do 30 cm. długich zaszpila kołeczkami drewnianymi. Po sporządzeniu, gotuje się kiszki przez ½ godziny, następnie chłodzi w zimnej wodzie i wiesza każdą z osobna, żeby nie obślizgły.

2) **Salceson.** Dobrze ugotowane: serce, ozór i podbrzusze, a kto nie chce robić osobno głowizny, to i mięso z głowy, kraje się w grube kostki albo paski. Do tej mieszaniny dodaje się tyle ubitej i przez sito przetasowanej krwi, by całą tę masę dobrze na krwawo zafarbowała. Do tej masy dodaje się soli i tyle korzeni, by je smakiem można było wyczuć. Ze względu na to, że materyały do wyrobu salcesonu użyte, z wyjątkiem krwi, już się gotowały w osolonej wodzie dodatek soli nie powinien być zbyt wielki, by solą nie przedobrzyć. Z korzeni wystarczy 15 gr. pieprzu, 5 gr. angielskiego ziela, 1 tarty ząbek czosnku albo pół cebuli siekanej i przysmażanej. Po dobrem wymięszaniu, napycha się tą masą żołądek wieprzowy albo grubą kiszkę bydlęcą (po masarsku pompik), końce zaszywa lub zaszpila i gotuje. W ciągu gotowania trzeba salceson tu i ówdzie ponakłuwać drewnianą szpilką, by nie pękł. Musi się go zaś gotować dopóty, dopóki przy zakłuciu głębszem (do środka) puszcza krew, a co trwać może ¾ godziny, a nawet i dłużej, zależnie od grubości salcesonu. Skoro przy głębszem zakłuciu puszcza tłuszcz, a nie krew, wyjmuje się go z baniaka, obmywa zimną wodą, a ułożywszy na stole przykłada deską i przygniata kamieniami, albo zgniata w prasie, by był płaski. Po ostygnięciu przechowuje się salceson w miejscu zimnem. Niekiedy po ugotowaniu obwędzają salceson w chłodnym dymie, by go uczynić trwalszym.

3) **Głowiznę** sporządza się w dwojaki sposób, albo z wieprzowiny świeżej albo z marynowanej.

Przy pierwszym sposobie odcina się z ugotowanej głowy: uszy, ryj, ozór i skórę z czaszki, układa na stole przysypuje warstwami: solą, pieprzem, gwoździkami, odrobiną cynamonu i jednym ząbkiem tłuczonego czosnku, rozumie się, dając wszystkiego w miarę, by nie przepieprzyć. Ułożywszy ozór na środku, zwija się to wszystko w rulon i wsadza w pęcherz. Rzecz jasna, że pęcherz musi być dobrze wypłukany i przed użyciem nieco przesuszony, a co osiąga się przez wydęcie i przetrzymanie w pobliżu pieca lub na słońcu. Po włożeniu mięsiwa w pęcherz, zaszywa się go, obgotowuje z kwadrans, by mięsiwa sok puściły. Ugotowany prasuje podobnie jak salceson. Gdyby pęcherz miał być użyty na koszulkę dla szynki westfalskiej, to można głowiznę obszyć błoną ze sadła, grubą kiszką bydlęcą, a gdyby i tych nie było kakawałkiem cieńkiego płótna.

Przy drugim sposobie, bierze się karkówkę (mięso wraz z słoniną z karku), która leżała 4 do 5 dni w marynacie, rozkrawa przez połowę na dwa płaty, posypuje przyprawą już powyżej podaną, nie zapominając o tartej cebuli, a kto lubi o czosnku, poczem się obydwa płaty zwija w rulon, wsadziwszy poprzednio do

środka na wpół przemarynowany ozorek. Cały ten rulon zawija się następnie w skórę, zdjętą z czaszki wieprza, rozumie się, po poprzedniem zebraniu z niej tłuszczu Zrobiwszy to, bandażuje się rulon szpagatem, wędzi, a następnie przed użyciem gotuje i przyciska w prasie.

4) Kiełbasy.

a) *Kiełbasy wędzone.* Jak już wspomniano poprzednio rozróżniamy kiełbasy krajane i siekane. Mięszaniną (po masarsku kiełbaśną zaprawą), przygotowaną do ich wyrobu (patrz. Nr. 13 Głosu roln.), napycha się kiełbaśnice t j. jelita najcieńsze, posługując się do napychania bądź maszynką, (rodzaj sikawki), bądź rożkiem, uciętym z rogu bydlęcego, a w braku tychże napycha się kiełbasy przez okrągłe ucho od klucza. Napychać trzeba na tęgo, gdyż inaczej przy późniejszem wędzeniu pomarszczyłyby się i nie byłyby gładkie. Rozumie się, że nie można napychać tak mocno, by aż jelita pękały. Jeśliby się gdzie zebrało podskórne powietrze, to trzeba je wypuścić przez nakłucie szpilką, pozostawione bowiem w kiełbasie, nie dopuściłoby, by zaprawa do kiełbaśnicy przylgnęła Po upchaniu zawiązuje się kiełbasy szarą nicią, a wsunąwszy na żelazne drążki, wsadza do wędzarni, gdzie w odległości 2-óch metrów pali się pod niemi ogień z trocin dębowych lub bukowych lub takichże gałęzi. Ogień ma być podtrzymywany tak silny, by wydawał dużo dymu, a równocześnie i tyle ciepła, by się kiełbasy nietylko uwędziły ale także upiekły. Wędzić trzeba przez 3 do 5 godzin, zmieniając ogień stopiowo, by kiełbasy były miernie rumiane, lecz nie czarne. Uwędzone zawiesza się w przewiewnej komorze lub na strychu. *a nigdy w miejscu wilgotnem, bo spleśnieją i zepsują się.* Gdyby kiełbasy spleśniały, obmywa się je letnią wodą, a gdy wyschną, smaruje przy pomocy piórka gęstym rozczynem solnym, skutkiem czego utworzy się na nich, niby śnieg, krystaliczna powłoka solna, która chronić je będzie od zepsucia.

b) *Kiełbasy do pieczenia lub gotowania* (na sposób domowy). Materyał drobno mielony, jakiego się używa do wyrobu kiełbas wędzonych, siekanych, mięsza się z tartą bułką, biorąc 200 gr. ostatniej na 1 kg. zaprawy kiełbaśnej. Do tej mieszaniny dodaje się jeszcze 2 do 3 jaj całych, ubitych na pianę, małą szczyptę miałko tartej skórki cytrynowej i $^1/_2$ szklanki smaku, wygotowanego z mięsiw lub kości. Po należytem wymieszaniu tej masy napycha się nią kiełbaśnice, przekręcając co $^1/_2$ m., by kiełbasy nie były zbyt duże, następnie wiąże się je i gotuje lub piecze (smaży). Z takiego samego materyału lecz lepiej mielonego, sporządza się krótkie lecz grube kiełbaski wędzone, zwane *serwoladkami.*

c) *Kiełbaski* (na sposób domowy). Materyał, przygotowany na kiełbasy siekane, przepuszcza się jeszcze raz przez młynek, by był bardzo miałki. Następnie nadziewa się nim wązkie jelita jagnięce, przekręcając w odstępach 20 cm. lub krótszych. Po napeł-

nieniu wiąże się je nitką, dając im formę obwarzanka. Uwędzone gotuje się dopiero przed spożyciem i podaje z chrzanem na gorąco.

5) **Sulc,** zwany także *galaretą* albo *studzieniną*, a na Rusi hyszkami, sporządza się z nóg, a także z głowy, jeśli się tejże nie użyje do czego innego. Powyższe części, należycie oczyszczone i porąbane na kawałki, z dodatkiem innych kości, na których pozostały jeszcze resztki mięsa, gotuje się w garnku glinianym, polewanym lub steingutowym, dodawszy soli i rozmaitej włoszczyzny, jak: pietruszki, marchwi, selera, cebuli, a także pieprzu, angielskiego ziela i 2 lub 3 listki bobkowe. Gotując, trzeba ten rosół szumować należycie. Po ugotowaniu mięsiwa wyjmuje się je, a do rosołu dodaje dwa białka ubite z wodą i gotuje dalej, by się rosół sklarował. Wyjęte mięsiwo obiera się z kości, chude kraje na większe kawałki, a tłuste na drobniejsze, poczem mieszając układa się je we formy, salaterki, talerze lub inne płytkie naczynia. Teraz odstawia się od ognia sklarowany rosół, a gdy ochłódnie i ustoi się, zczerpuje się z niego z wierzchu tłuszcz, a sam rosół, czysty jak łza, posłuży do zalania mięsiwa we formach Resztki rosołu, męty, trzeba przecedzić przez płótno i dopiero takiemi zalać mięso w jednem jakiem mniejszem naczyniu, będzie to sulc mniej przeźroczysty Gdy się sulc zetnie, podaje się go z octem i oliwą.

6) **Szynki.** *a) Szynki zwyczajne*, których marynowanie i wędzenie opisujemy w następnych ustępach, przygotowuje się po uwędzeniu w następujący sposób: Oto najpierw moczy się szynkę w zimnej wodzie przez noc, a gdy jest wielka przez całą dobę, by utraciła nieco soli. Potem nastawia się ją do gotowania, dodając włoszczyzny, jak do rosołu. Z początku gotuje się ją na mocnym ogniu, a dogotowuje na słabszym, dolewając wody w miarę wyparowania, żeby cała szynka była nią okryta. W połowie gotowania trzeba rosół skosztować, czy nie jest za słony, tak samo bowiem byłaby słoną i szynka. Gdyby rosół zdawał się za słonym, to trzeba połowę z niego odlać i zastąpić go świeżą wodą. Gdy szynka jest już miękka, a ma być jedzona na zimno, to trzeba ją odstawić od ognia i utrzymać w rosole, aż ochłódnie zupełnie. Przy takiem postępowaniu będzie daleko soczystsza, niż wyjęta na gorąco.

Ktoby chciał szynkę gotowaną utrzymać długo w stanie świeżym, ten po odcięciu porcyi, jakiej potrzebuje, niech resztę włoży napowrót do zimnego rosołu. Szynka utrzymuje się w nim bardzo dobrze, nawet przez kilka tygodni, szczególnie w zimie. Raz na tydzień trzeba szynkę wyjąć, rosół przegotować, a gdy ostygnie, włożyć doń szynkę na nowo.

Niekiedy szynek nie gotują, lecz je pieką. Jestto sposób o tyle lepszy, że szynka nie traci tyle soków, co przy gotowaniu. By jednak szynka pieczona nie była zbyt słona, musi się ją przed pieczeniem moczyć dłużej, niż przed gotowaniem. Moczy się ją

wówczas przez 2 doby, a nawet i dłużej i przy trzykrotnej zmianie wody. Niektóre gosposie moczą szynki w serwatce, a nawet w mleku, a to w tym celu, by szynki nie traciły tyle na soczystości. Wymoczone szynki, przeznaczone do pieczenia, oblepia się całe ciastem chlebowym i wraz z chlebem piecze w piecu piekarskim.

b) Szynka westfalska czyli *polędwicowa*. Polędwicę lub szynkę z łopatki, po wyjęciu kości i okrojeniu ze słoniny, marynuje się przez ośm dni wraz z innem mięsiwem. Po upływie tego czasu wyjmuje się je z marynaty, kraje w płaty i wkłada do pęcherza lub obwija błoną, zdjętą z otoki. Następnie bandażuje się szpagatem i oddaje do wędzenia. Można je jeść na surowo, albo po poprzedniem ugotowaniu.

7) Wytapianie smalcu. Smalec wytapia się ze sadła, z tłuszczu nerkowego, z kresek (otoki). Z tych materyałów, po ich wyjęciu z wnętrza wieprza i po opłukaniu, zdejmuje się najpierw cienkie błony, dopóki tłuszcz jest jeszcze ciepły. Błony te, podobne do błony pęcherza moczowego, rozpięte na desce suszy się i zużywa na koszulki do szynek westfalskich lub głowizny. Tłuszcz z sadła i nerek po opłukaniu, a z kresek po dłuższem wymoczeniu we wodzie, kraje się w kawałki i wrzuca do pobielanego rondla lub kociołka. Mięszając, by się tłuszcz nie przypalił, gotuje się je tak długo aż wytopione skwarki zbrunatnieją i skurczą się. Gdzieniegdzie przy wytapianiu smalcu dodają dla smaku soli, cebuli i majeranku, dodają je zaś w chwili, gdy skwarki poczną brunatnieć. Skoro skwarki zbrunatnieją odstawia się rondel od ognia, a gdy smalec ochłódnie, cedzi się go przez gęste sito do garnków polewanych, lub kamiennych, a gdy się zsiędzie, ustawia się go w piwnicy na półce, przykrywając papierem i krążkiem.

Zebrane skwarki, dobrze osolone i ugniecione, dadzą się w polewanych garnkach przechować w piwnicy przez czas dłuższy. Przez zagotowanie w wrzącym smalcu można je odświeżać. Smalec trzyma się dobrze i bez solenia.

8) Sadło. Z sadła, jeśli się z niego zaraz smalcu nie wytapia, zdejmuje się najpierw błony (masarz powiada, że trybuje je z otoki). Sam tłuszcz układa na stolnicy i naciera silnie solą topkową (prażoną). Gdy warstwa tłuszczu jest gruba, nacina się go płytko nożem, by i do wnętrza sól się dostała. Na tak przyrządzonym pierwszym płacie układa się tłuszcz, zdjęty z jelit, również obrany z wszelkich błon. Po osoleniu tego tłuszczu przykrywa się go drugim płatem sadła, który poprzednio z obu stron dobrze solą natarty został. Teraz tej całej masie nadaje się kształt grubego krążka i okrywa błonami, poprzednio zdjętemi, i te szarą nicią zszywa na obwodzie. Niekiedy, gdy błony do obszycia braknie, sztukują ją płótnem. Po obszyciu sadła, biorą krąg w kleszczyny, sporządzone z dwóch kawałków deski na 1½ cm. grubej, a na 7 cm szerokiej. Obie deski mają na końcach zakarbowania, w które wkłada się powrózki i silnie krąg ścisnąwszy, związuje. Za pomocą kuli zawiesza się sadło na strychu, lub w przewiewnej

komorze, a zawiesza w takiej odległości od ścian, by się doń myszy dostać nie mogły. Sadło trzeba powiesić także tak wysoko, by się wygodnie można było do niego dobierać. Przez otwór zrobiony w szwie wybiera się sadło kawałkami, stosownie do potrzeby. Rozumie się, że przy wybieraniu nie należy psuć błon, które je okrywają, gdyż inaczej dostawałby się tam kurz i owady.

Z rozmyślań i doświadczeń przy hodowaniu królików.

Jerzy Kraskowski.

(Dokończenie).

To też, młode króliki hodowane w zagrodach, powinny mieć podostatkiem piasku, najlepiej w gromadę formy piramidalnej usypanego, aby tam te swoje potrzeby załatwiać mogły.

Więc właściwie niema słusznego powodu do zarzekania się hodowli królików, a natomiast jest bardzo wiele przyczyn, dla których tę hodowlę przedsiębrać, rozwijać i jak najdalej rozpowszechniać należy. Wiemy dobrze, że brak mięsa jest u nas jedną z dotkliwych bolączek gospodarstwa społecznego, ujawniającą się szczególnie w klasie ludzi fizycznie pracujących, którzy sił potrzebują dużo, a żywią się licho, bo mięso, z powodu małej jego ilości, a cen wysokich, jest dla nich niedostępne. Praca robotnika naszego, rolny on, czy przemysłowy lub fabryczny, jest powolną, ociężałą i mało wydatną, bo robotnik, poprostu głodny. O kawałku chleba albo owsianego placka, omaszczonego kawałkiem chudego sera, a już dobrze, jeżeli kawałkiem słoniny, i o misce zupy ziemniaczanej, cały dzień w pracy wytężonej, ratuje się nasz robotnik wódką, która, sztuczną wywołując energię, rujnuje jego organizm i skraca życie, w końcu robotnik rozpija się, niszczy siebie i całą rodzinę. Gwałtownie więc potrzeba nam zająć się produkcyą mięsa — aby go było dużo i aby było tanie, — a do takiej właśnie produkcyi najbardziej nadaje się królik.

Taniem mięso królicze być może, bo królik zjada wszystko, co w gospodarstwie nazywa się odpadkiem. — Tyle tylko, dla własnego interesu, hodowca baczyć winien, aby nie karmić królika zgnilizną jakąś, bo to oczywiście pożytku królikowi nie da, lecz go łatwo uśmierci, więc i hodowcę o stratę przyprawi. — Ale wszystko, co zdrowe, wszelkie głąbie, liście, chwasty, trawa, siano, słoma, nawet gałęzie, nie mówiąc już o wszelkiem ziarnie, kapusta, buraki, marchew, brukiew, kalarepa, kartofle (te ostatnie wszakże gotowane, — bo surowe szkodzą) i t. d., wszystko to królik zjada, a zjada stosunkowo nie wiele, — rośnie zaś bardzo szybko.

Teraz co do ilości: Dużo mięsa króliczego wyprodukować także nie trudno, bo ze wszystkich znanych nam zwierząt ssących królik najbardziej jest mnożliwym i rośnie najszybciej. —Wiadomem

jest, że króliki bardzo wcześnie, bo już w czwartym miesiącu swego życia płciowo dojrzewają, a w piątym już często samica zostaje matką. — Po zrzuceniu młodych na trzeci już dzień najlepiej i najpewniej można samicę na nowo zapłodnić; z płodem chodzi dni 30, a po ponownem okoceniu się znów jest zdolną do zapłodnienia; i tak powtarza się to przez cały rok i przez cały czas życia samicy. — Jeżeli do tego przypomnimy sobie, że królica rodzi po kilka, a często i po kilkanaście młodych, to łatwo będzie nam zrozumieć pojawianie się miejscami takiej — klęskę wywołującej — obfitości dzikich królików, od której bronią się dziś n. p. w Australii, rozrzuconemi truciznami, albo przez szczepienie zarazy. — Ale któż winien, że tam nie wzięto się do królika tak, jak się wzięto do innych zwierząt, dziś nazwanych domowemi, kiedy je chciano z dzikich przerobić na stworzenie domowe, — ze szkodliwych zrobić pożytecznemi. — Królika należało również ujarzmić i po zbadaniu jego natury, korzystając z wrodzonej łagodności tego zwierzątka, trzeba było dać im takie prawa bytu, jakie dla obu stron, tj. tak dla królika, jak i dla hodowcy jego będą najkorzystniejsze —W wielu krajach Europy tak zrobiono, — to też tam królik nie sprowadza klęski, ale przeciwnie, znakomicie przyczynia się do dobrobytu człowieka, który nim się zajmuje. — Dobrze byłoby, gdybyśmy i my poszli za przykładem np. Francyi, Anglii albo Belgii, gdzie królik w gospodarstwie domowem poczestne zajmuje miejsce, i gdzie pracą nad królikiem potrafiono prawie zupełnie go przeistoczyć, oczywiście, na korzyść tak samego królika, jak też i gospodarstwa.— Praca ta głównie polegała na tem, aby przedewszystkiem nie dopuszczać królika do płciowego wycieńczenia przed dojściem do należytego, pełnego rozwoju fizycznego i aby tylko w tym stanie zupełnej dojrzałości samice zapładniać. — Więc przekonawszy się, że 7 miesięcy królik żyć musi, aby zupełnie był dojrzałym,— w ósmym dopiero miesiącu pozwalają samicom pozostawać matkami i każą im karmić młode najmniej 3 tygodnie, po których na nowo samicę zapładniają. — Tym sposobem królica 6 do 7 razy w roku daje młode i odkarmia je dostatecznie, bo mały królik w czwartym tygodniu wszystko już sam zjadać może i matki może już niepotrzebować. — Oczywiście, kuratela taka ograniczyła mnożliwość królicżą znacznie, ale za to oddziałano na wielkość królika i na jego kształty. Taki królik uszlachetniony, dziś, bez wycieńczenia się zbytecznego, daje młode przeciętnie sześć razy do roku, a wykarmia za. każdym razem ośm młodych, z których, jak np. u moich królików „Normandów“, które chowam, bywa przeciętnie $^3/_4$ samic i $^1/_4$ samców.— Do jakich zatem rezultatów możemy dojść przy dzisiejszej, zmniejszonej mnożliwości królika? — Oto wyliczenie: Jedna samica, rodząc 6 razy do roku, dając przeciętnie 8 młodych, w wykazanym wyżej stosunku samiczek i samców, jeżeli jej potomstwo również jak ona rodzić będzie (po dojściu do 8 miesięcy wieku swego), a jeżeli hodowca wstrzyma się od zbywania przychowku

przypuśćmy przez lat cztery, to w końcu czwartego roku będzie miał królików sztuk 12,035.287, — wyraźnie *dwanaście milionów trzydzieści pięć tysięcy dwieście ośmdziesiąt siedm* — z których co do wieku będzie miał:

małych, po	2 miesiące	wieku mających	sztuk	5,733.608
większych,	4 „	„ „	„	2,962,424
„ „	6 „	„ „	„	1.658.600
„ „	8 „	„ „	„	903.704
„ „	10 „	„ „	i starszych	776.951
			Razem, jak wyżej	12,035 287

Okres czasu gospodarstwa stosunkowo bardzo nie długi, bo tylko cztery lata, — a ilość królików jest tak wielka, że u nas chyba trudno byłoby wynaleźć gospodarza, któryby sam jeden potrafił u siebie należycie tę ilość rozmieścić i odpowiednio dalej hodować.

Jeżeliby to były króliki, nie żadne olbrzymy Belgijskie, do 10-ciu i więcej kilogramów wagi dochodzące, — ale te, które się u nas już spotykać daje, — mianowicie, pochodzące z krzyżowania naszych samic króliczych, n. p. z Normandami, Belgijczykami albo z Baranami, a ważą one u nas przeciętnie, jako już dorosłe, — 5 klgr. — to wykazana wyżej ilość żywej wagi królików, licząc młodsze po 4, 3, 2 i 1 , klgr., otrzymamy ogólną ilość żywej wagi królików 27,000.630 klgr., a czystego mięsa 16,200.379 klgr. I to wszystko od jednej samicy, po czterech latach hodowania jej i jej potomstwa! —

W jakiejś statystyce niemieckiej wyczytałem niedawno, że tam przeciętny obywatel niemiecki spożywa rocznie 45 klgramów mięsa.—Nasza więc królica, którą opisaliśmy cyfrowo wyżej, jeżeliby znalazła odpowiedniego hodowcę, to po czterech latach pracy nad nią, dostarczyłaby mięsa dla 360.008 niemców na cały jeden rok.— Niechże lepiej dostarcza dla nas, a my, przyzwyczajeni do skromniejszego (jak przynajmniej dotychczas) spożywania mięsa od Niemców, jeszcze większą ilość ludzi potrafimy produktem tej królicy obdzielić. — Do pracy więc nad królikami!

Jeżeliby ktoś powątpiewał o prawdziwości przytoczonych cyfr, a chciał sam sprawdzić, ten może przejrzeć podany niżej rachunek, ułatwiony o tyle, że dla większej przejrzystości jego, termina porodów wziąłem w regularnych odstępach i zawsze 1-o dnia miesiąca, co oczywiście w praktyce niekoniecznie tak być musi,— i procent samców wziąłem przeciętny ale stały, co stanu rzeczy nie zmienia,—a tylko ułatwia i uprzystępnia rachunek, —przytem samce oznaczają się przez 1.0, a samice przez 0.1, — miesiące cyframi rzymskiemi. — Otóż rachunek tak się przedstawi:

Gospodarstwa rok I-szy.

Samica, zapłodniona dnia 1-go grudnia roku poprzedniego da:

				Które z końcem roku będą miały miesięcy.
	1/I	1.0 — 2 — i 0.1	6	12
	1/III	2	6	10
	1/V	2	6	8
	1/VII	2	6	6
	1/IX	2	6	4
	1/XI	2	6	2
6 samic, urodzonych 1/I — dają	1/IX	12	36	4
	1/XI	12	36	2
6 „ „ 1/III „	1/XI	12	36	2
Razem		48	144	

Zostanie więc samic na rok drugi gospodarstwa:

2 miesięcznych	36 + 36 + 6	=79		
4 „	36 + 6	=42		
6 „		= 6		
8 „		= 6		
10 „		= 6	19	
12 „		= 6		
i zarodowa samica		1		
Razem		145		

z których 19 od dołu licząc zaczynają, jako matki rozpłodowe, drugi rok gospodarstwa, — reszta będzie dorastać.

Gospodarstwa rok 2-gi.

				Które z końcem roku będą miały miesięcy.
19 matek da	1/I — 1.0 =	38 i 0.1 =	114	12
	1/III	38	114	10
	1/V	38	114	8
	1/VII	38	114	6
	1/IX	38	114	4
	1/XI	38	114	2
114 urodzone 1/I dadzą	1/IX	228	684	4
	1/XI	228	684	2
114 „ 1/III „	1/XI	228	684	2
6 z roku poprz. już dorosłe	1/III	12	36	10
	1/V	12	36	8
	1/VII	12	36	6
	1/IX	12	36	4
	1/XI	12	36	2
36 urodzon. 1/III dadzą	1/XI	72	216	2
42 z r. poprz. dorosłe	1/V	84	252	8
	1/VII	84	252	6
	1/IX	84	252	4
	1/XI	84	252	2
78 z r. poprz. „	1/IX	156	468	4
	1/XI	156	468	2
Razem		1.692	5.076	

Na trzeci rok gospodarstwa zostaje samic:

2 mies:	468 + 252+217+ 36+684+684+114	=2454	
4-o „	468+252+ 36+684+114	=1554	
6 o „	252+ 36+114	= 402	
8 o „	252+ 36+114	= 402	Te zaczynają rok trzeci gospodarstwa, razem sztuk 685.
10 o „	36+ 114	= 150	
12 o i stare	114+ 19	= 133	
	Razem . .	=5095	

Gospodarstwa rok 3-ci

				Które z końcem roku będą miały miesięcy.
685 samic dadzą	1/I – 1.0 –	1370 i O 1 –	4110	12
	1/III	1370	4110	10
	1/V	1370	4110	8
	1/VII	1370	4110	6
	1/IX	1370	4110	4
	1/XI	1370	4110	2
4110 urodz. 1/I „	1/IX	8220	24660	4
	1/XI	8220	24660	2
4110 urodz. 1/III „	1/XI	8220	24660	2
402 z r. poprz. dorosłe	1/III	804	2412	10
	1/V	804	2412	8
	1/VII	804	2412	6
	1/IX	804	2412	4
	1/XI	804	2412	2
2412 urodz. 1/III –	1/XI	4824	14472	2
1554 z r. poprz.	1/V	3108	9324	8
	1/VII	3108	9324	6
	1/IX	3108	9324	4
	1/XI	3108	9324	2
2454 z r. poprz.	1/VII	4908	14724	6
	1/IX	4908	14724	4
	1/XI	4908	14724	1
Razem . .		68 880	206 610	

Na czwarty rok gospodarstwa zostanie samic:

2	mies	14724+9324 +14472+ 2412+24660+24660+4110=	=94 362
4 o	„	14724+9324+ 2402+24660+4110=	=55.230
6 o	„	14724+9324+ 2412+ 4110=	=30 570
8 o	„	9324+2412+ 4110=	=15 846 *)
10 o	„	2412+4110=	= 6 522 *)
12-o	i starsz.	4110+ 685=	= 4 795 *)
		Razem . . .	207 326

*) Te zaczynają czwarty rok gospodarstwa, razem sztuk 27163.

Gospodarstwa rok 4-ty.				Które z końcem roku będą miały miesięcy.
27163 samic dadzą	1/I — 1 0	54326	i 0 1 — 162978	12
	1/III	54326	162978	10
	1/V	54326	162978	8
	1/VII	54316	162978	6
	1/IX	54316	162978	4
	1/XI	54316	162978	2
162978 urodz. 1/I —	1/IX	325956	977868	4
	1/XI	325956	977868	2
„ „ 1/III —	1/XI	325956	977868	2
30570 z r. pop. dor.	1/III	61140	183420	10
	1/V	61140	183420	8
	1/VII	61140	183420	6
	1/IX	61140	183420	4
	1/XI	61140	183420	2
183420 ur. dnia 1/III —	1/XI	366840	1100520	2
55230 z r. poprz.	1/V	110460	331380	8
	1/VII	110460	331380	6
	1/IX	110460	331380	4
	1/XI	110460	331380	2
94362 z r. poprz.	1/VII	188724	566172	6
	1/IX	188724	566172	4
	1/XI	188724	566172	2
Razem . . .		2,984.376	8.953.128	
			27.163	samice rozp. rok
			2.984.376	samce tegoroczne
			70.620	samce z lat poprz.
Ogółem . .			12.035.287	jak w tekście.

Tym samym sposobem rachując dalej, otrzymujemy na koniec piątego roku hodowli królików sztuk **521,188.659. Przeszło pół miliarda od jednej samicy w końcu piątego roku!** Wygląda to prawie bajecznie, a jednak jest ściśle pewne i łatwo możliwe. jeżeli się dopilnuje, aby hodowla szła prawidłowo, tj. aby ponad uwzględnione przy obrachowaniu cyfr przeciętnych, żadnych innych uchybień w hodowli nie było.

Korzystając z przeprowadzenia tego obrachowania, mogę teraz stwierdzić, że kiepskim był dowcip smutnej pamięci Żelaznego kanclerza Niemiec Bismarka, który w znanem przemówieniu swojem, rozradzanie się Polaków przyrównywał do mnożliwości królików. Wszak Polaków, podług najnowszych obliczeń jest obecnie na całym świecie nie wiele więcej jak 22 miliony, a rozmnażają się oni przecie od szeregu stuleci; — gdyby więc mnożyli się, jak chciał upewnić Bismark, na zasadach króliczych, to na początku dziewiętnastego wieku, kiedy się on rodził, z pewnością dla niego miejsca by już nie było, bo cały ląd europejski zajmowaliby sami Polacy, ramię przy ramieniu stojący. Z tego widać, że gdy chodziło o wyrządzenie krzywdy Polakom, niemiecki mąż stanu użył niesmacznego dowcipu, żadnej podstawy realnej nie mającego.

Kraków w maju 1908 r.

Rozmaite.

W sprawie karakonów. W numerze 12tym „Głosu Rolniczego“ wyczytałem sposób tępienia karakonów, a ponieważ ja z tym wrogiem czystości walczę już od dwóch lat przeto opisuję swój sposób tępienia karakonów i jeżeli Szanowna Redakcya uzna za dobry, to proszę ogłosić drukiem.

W miejscach gdzie karakony są, stawiam miednicę emailowaną gładką nie popryskaną„ a wkoło miednicy okładam worem lub innymi szmatami tak, ażeby karakony miały dobry wchód do miednicy, do miednicy wlewam kwaterkę piwa na przynętę. Gdym to zrobił pierwszy raz, to złapało się przeszło 300 karakonów, prawie pół miednicy, z czego kury miały porządne śniadanie, obecnie jest ich już bardzo mało i mam nadzieje, że wkrótce wyłapią się wszystkie. Nadmieniam, że z miejsca, w którem karakony są, trzeba koniecznie usunąć to, czem one żywią: jak grys, serwatkę, ziemniaki, pomyje i t. d. Drugi sposób: biorę baniaczki czterolitrowe emailowane, obwiązuję worem, by mogły karakony wyleść do krawędzi na baniaczek, kładę szczypce od ognia, a na szczypce kładę gładką emailowaną pokrywę, którą w samym środku nalepiam razowym chlebem, rozmiękczonym serwatką, a w koło chleba nalepiam ziemniaki gotowane. Karakony lezą do żeru po szczypcach same się ztrącają w garczek, z którego wyleść nie mogą lub spadają z chlebem albo z kartoflami, które są nalepione na pokrywie. Oprócz tego trzeba zalepić dziury, w które się one chowają.

Pierwszy sposób podany przezemnie jest lepszy od drugiego, ale i ten drugi jest lepszy od cukru, mąki i boraksu. *J. L.*

Ceny targowe. (Tarnów) Sprzedawano: Pszenicę od 23·00 do 25·00, żyto od 20·00 do 21·00, jęczmień od 14·00 do 15·00, owies od 13·00 do 14·00, kukurydzę od —·— do —·—, groch od 20·00 do 26·00, rzepak od 32·00 do 34·00 ziemniaki od 4·00 do 5·00, siano od 7·00 do 7·50, słomę od 5·— do 6·—. — Ceny w koronach za 100 kg.

Kalendarz od 1-go do 16-go sierpnia. 1 S. Piotra w okow., 2. N. D. 8, po Św. NPM. Anielskiej, 3. P. Znalezienie św. Szczepana, 4. W. Dominika wyz., 5. S. NPM. Śnieżnej, 6. C. Przemienienie Pańskie, 7. P. Kajetana wyzn., 8. S. Cyryaka wyzn., 9. N. D. 9 po Św. Romana, 10. P. Wawrzyńca m., 11. W. Zuzanny p., 12. S. Klary p., 13. C. Hipolita m., 14. P. Euzebiusza, 15. S. Wniebowzięcie NMP.

Kalendarz myśliwski i rybacki. W sierpniu wolno polować: na jelenie, kozły, bażanty, kuropatwy, przepiórki, gołębie, dropie, pardwy, ptactwo błotne i wodne. *Łowić* wolno raki i wszelkie gatunki ryb.

Poradnik gospodarczy na sierpień. Spieszyć z sprzętem i zwózką zbóż ozimych i jarych. Len i konopie wybierać, moczyć i suszyć. Ścierniska podorywać. Bydło, owce, trzodę, a nawet drób paść na ścierniskach. Sporządzać kiszonkę na paszę zimową. W ogrodzie rozsadzać truskawki i poziomki, zbierać nasiona warzyw i kwiatów, siać sałatę zimową, szpinak i szczaw. Niszczyć gąsienice na kapustach. W sadach zbierać wczesne owoce na suszenie. W pasiekach niszczyć mateczniki, by się pszczoły nie zrajały, miód podbierać. W gospodarstwach domowych robić na zimę zapasy suszonych jarzyn, owoców, grzybów, zasalać masło, kisić ogorki, robić konserwy.

Dział ogłoszeń.

Za ten dział redakcya nie bierze na siebie żadnej odpowiedzialności.

Towarzystwo rolnicze okręgowe w Tarnowie

podaje do wiadomości że:

1) W myśl nowych przepisów będą odtąd przy dostawach wojskowych ustanowione ceny za odnośne artykuły rolnicze — nie jak dotychczas, na podstawie ogólnych konjunktur giełdowych i uznania władz wojskowych, — ale na podstawie cen targowych — jakie w miejscowości garnizonu są notowane na targu i przez ustalenie ich od czasu do czasu przez komisyę mięszaną do której będzie należeć także delegat c. k. Towarzystwa rolniczego krakowskiego.

Powyższe zarządzenie ma na celu dopomódz do korzystnego spieniężenia płodów rolnych, przyczem dodaje się, że do cen targowych doliczać się będzie koszt dowozu i dodatek tytułem zysku dla producenta.

W obecnem wypadku idzie o dostawę owsa, siana, słomy i drzewa opałowego — na które Intendatura ma ceny ustanowić. Rolnicy mający do pozbycia powyższe produkta, zechcą się zgłosić do Towarzystwa rolniczego okręgowego w Tarnowie gdzie otrzymają pożądaną informacyę.

---

2) Biuro handlowe dla eksportu bydła rzeźnego podaje do wiadomości hodowców trzody chlewnej, że ma zapewnioną peryodyczną dostawę co 14 dni na 50 sztuk świń w wieku od 6 do 10-tygodni i wagi od 15 do 30 kg. (warchlaków chudych). Jeżeli który z hodowców utrzymujących świnie będzie miał kilka lub kilkanaście sztuk podobnych prosiąt do pozbycia, to zechce się zgłosić po informacyę do Towarzystwa rolniczego okręgowego w Tarnowie ul. Różana l. 11.

---

3) To samo biuro donosi że:

Wobec klęski posuchy na Bukowinie, a częściowo i we wschodniej części kraju, można tam nabywać obecnie woły po bardzo przystępnych cenach. Tam więc będzie to biuro przeprowadzać zakupno poleconych sztuk na rachunek zamawiającego.

Również odnieśliśmy się do Banków celem uzyskania krótkoterminowych i długoterminowych zaliczek na zakupno.

Otóż zaliczki krótkoterminowe (do 4 tygodni) na zakupić się mające sztuki już dziś za naszem pośrednictwem mogą Producenci uzyskiwać za opłatą 6–7% i $^{1}/_{8}$% prowizyi, zaś co do długoterminowych (na kilka miesięcy t. j. po robotach i po opasie) zaliczek, to w najbliższym czasie zostaną pertraktacye ukończone, o czem Szanowne Towarzystwo zawiadomimy.

Wobec zakupna większej ilości sztuk i na znanych targach, może nasze Biuro znaczne zapewnić korzyści przez tanie kupno i minimalne wydatki zgłaszającym się Producentom.





Redaktor odpowiedzialny i wydawca: **T. CZAYKOWSKI,**

profesor gospodarstwa w c. k. Seminaryum naucz. w Tarnowie.

Adres Redakcyi i Administracyi: **Tarnów, ulica Różana, Nr. 11-ty.**

Drukiem Józefa Pisza w Tarnowie.